

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Vollständiges und allgemein nützliches Bamberger Kochbuch zum Gebrauche für alle Stände

nebst besonderem Anhang von dem Wichtigsten und Nützlichsten der
Conditorei und einem Wörterbuche über die Kochkunstausrücke

**Klietsch, Heinrich
Siebell, Johann Hermann**

Bamberg, 1861

No 75. Ragout vom Birk- oder Auerhahn

[urn:nbn:de:bsz:31-107234](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107234)

die Farse auf dieselben so aus, daß auf einen soviel komme, wie auf den andern. Bestreiche die Farse wieder mit zerklöpften Eiern, und mache sie schön mit dem Messer gleich. Bestreue die Füße oben mit Semmelmehl, lege in eine Tortenpfanne mit 4 Loth Butter bestrichen, die Kälberfüße, die Farse aber oben darauf; gieß $\frac{1}{8}$ Maß Essig oder Wein auf die Tortenpfanne, gib sie $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten in einen nicht gar zu heißen Backofen, und laß sie schön gelb backen. Lege sie auf die Anrichtschüssel, gib von einer Finseurbrühe, die schon ist gelehrt worden, etwas auf die Kälberfüße, die übrige aber abgesondert zur Tafel.

N^o 75. Ragout vom Birk- oder Auerhahn.

Kupfe und puße einen Birk- oder Auerhahn, nimm ihn gehörig aus, flammire ihn über den Feuer, damit die kleinen Stupfel hinwegbrennen; wasche ihn sauber aus, und dressire ihn. Gib in ein Kastrol $\frac{1}{2}$ Pfund Nierenfett, $\frac{1}{2}$ Pfd. rohen Schinken, in Würfel geschnitten, 2 Zwiebeln, 1 Petersilienwurzel, 1 gelbe Rübe, welche gepuht u. gewaschen, dann die Schale von einer Zitrone, etwas Bertram und Basilie in kleine Stücken zerschnitten, und lege den Birk- oder Auerhahn hinein, salze ihn, und laß ihn auf dem Feuer gelb angehen; gieß $\frac{1}{4}$ Maß Wein, soviel guten Essig, auch $\frac{1}{4}$ Maß gute Schü daran, und laß ihn darin weich werden. Lege ihn dann heraus auf ein sauberes Geschirr, und mache eine Brühe, wie hier beschrieben wird;

Röste im Kastrol mit 4 Loth heißgemachter Butter einen starken Kochlöffel voll Mehl schön gelb, gieß den Saft dazu, in welchem der Birkhahn ist gesotten worden, und laß die Brühe wohl verkochen. Sollte der Saft nicht hinlänglich sein, so gieß noch $\frac{1}{4}$ Maß gute Schü daran, und mache die Brühe durch ein Haartuch in ein sauberes Geschirr. Ist es bald Zeit zum Anrichten, so glasire den Birkhahn mit $1\frac{1}{2}$ Loth Glas, und gib etwas Brühe auf die Schüssel, die übrige abgesondert.

Wohl gemerkt, man kann auch den Birk- oder Auerhahn spicken, und am Spieße braten.